Manual de Instrucciones
Listado de Servicio Técnico Autorizado
y Certificado de garantía

Active su Garantía Original

Ingrese en ***www.garantiaoficialatma.com.ar***
y participe del sorteo de importantes premios
Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.

HORNO DE PAN
HP4050E

220 - 240V~ 50 Hz
850 W

CONTENIDO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 3

CONOCIENDO SU HORNO DE PAN 4

PANEL DE CONTROL 4

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE 7

MEMORIA 7

MEDIO AMBIENTE 7

MENSAJES DE ADVERTENCIAS 7

PRIMER USO 7

USO DEL HORNO DE PAN 8

INTRODUCCIÓN ESPECIAL 9

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 9

CONOZCA SUS INGREDIENTES 9

CANTIDADES DE INGREDIENTES 11

TABLA DE TIEMPOS 12

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 13

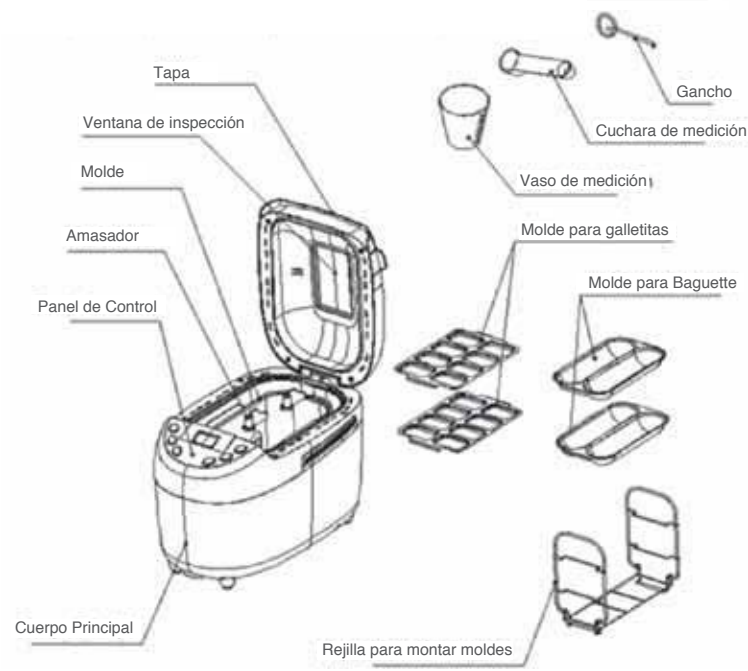
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de conectar el equipo, compruebe que la tensión del tomacorriente concuerda con la indicada en la etiqueta del producto.
3. No opere ningún aparato con el cable o la ficha de alimentación dañados, o después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Llévelo al Servicio Técnico Autorizado más cercano para su inspección, o reparación.
4. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las empuñaduras.
5. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, la ficha, ni el equipo en agua u otro líquido.
6. Desenchufe el equipo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o entre en contacto con superficies calientes.
8. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
10. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
11. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
12. No coloque el equipo sobre o cerca de una hornalla, calentador eléctrico, o dentro un horno caliente.
13. Debe tener mucho cuidado cuando mueva un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
14. No toque las partes móviles de la máquina cuando esté en funcionamiento.
15. Nunca encienda el aparato sin previamente haber colocado todos los ingredientes en el molde.
16. Nunca tome el molde de pan de la parte superior o del borde para retirarlo, esto puede dañarlo.
17. No se deben insertar papeles metálicos de cocina en el horno de pan ya que esto puede provocar un incendio o cortocircuito.
18. Nunca cubra el equipo con un trapo o cualquier otro material, tanto el calor como el vapor deben escapar libremente. Puede producirse un incendio si el equipo esta cubierto o entra en contacto con un material inflamable.
19. Apague el equipo, y luego retire la ficha del tomacorriente.
20. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
21. Este aparato posee una ficha de alimentación con terminal de tierra. Asegúrese de que el tomacorriente de la pared de su casa está bien conectado a tierra.
22. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- Personal de cocina en locales comerciales, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Casas rurales;
- Por los clientes de hoteles, moteles y otros albergues de tipo residencial;
- Lugares para dormir y desayunar.
23. El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
24. No haga funcionar la unidad sin el molde colocado para evitar dañar el aparato.
25. No use al aire libre. Sólo para uso en interiores.
26. Conserve estas instrucciones.

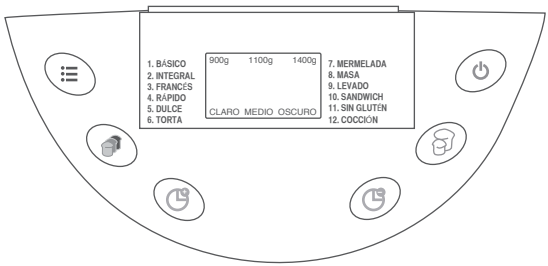
CONOCIENDO SU HORNO DE PAN

(Este producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)



PANEL DE CONTROL

(La serigrafía puede estar sujeta a cambios sin previo aviso.)



DESPUÉS DE ENCENDIDO

Tan pronto como el horno esté conectado al tomacorriente, se escuchará un pitido largo y se observará en el display "13:10", es el programa predeterminado y el tiempo de operación. Se observará también 1400g y MEDIO, corresponde a la configuración predeterminada. La luz de fondo se iluminará, y en el caso de que no se realice ninguna acción se apagará a 20 segundos.

COMENZAR / FINALIZAR

Este botón se utiliza para iniciar y detener el programa de cocción seleccionado.
Para iniciar un programa, pulse el botón ⏻ una vez. Se oirá un pitido corto, se observarán dos puntos en la pantalla que comienzan a parpadear y se iniciará el programa. Una vez iniciado cualquier programa, el único botón que permanecerá activo será ⏻.
Esta característica le ayudará a evitar cualquier interrupción inadvertida en el programa.
Para detener el programa, pulse el botón ⏻ durante más de 2 segundos, luego se oirá pitido largo, significa que el programa se ha detenido.

FUNCIÓN PAUSA

Una vez iniciado un programa, puede pulsar ⏻ una vez para interrumpirlo en cualquier momento, la operación se detendrá, pero el ajuste quedará memorizado, el tiempo de trabajo le será mostrado en la pantalla, pero la cuenta regresiva no.
Pulsando nuevamente el botón ⏻ antes de los diez minutos de la pausa (no debe pulsar otro botón), el programa continuará.

MENÚ

La tecla ☰ se utiliza para establecer los diferentes programas. Cada vez que se presiona se oirá un pitido corto y el programa cambiará. Presionando el botón continuamente, se recorren los 12 programas en la pantalla en forma cíclica. Seleccione el programa deseado. Las funciones de los 12 menús se explicarán a continuación:

1. Básico: Amasado, leudado y horneado de pan normal. También se pueden agregar ingredientes para mejorar el sabor.

2. Integral: Amasado, leudado y horneado de pan de trigo integral. No se aconseja el uso de la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados.

3. Francés: Amasado, leudado y horneado con un tiempo mayor de leudado. El pan que se obtiene con este menú por lo general tiene una corteza más crujiente y una textura suave.

4. Rápido: Amasado, leudado y horneado en menor tiempo que el pan básico. Sin embargo, el pan que se obtiene con este programa es generalmente más pequeño, con una textura densa.

5. Dulce: Amasado, leudado y horneado de pan dulce. Se pueden añadir ingredientes para mejorar el sabor.

6. Torta: Amasado, leudado y horneado. Leudado con soda o polvo de hornear.

7. Mermelada: Cocción de dulces y mermeladas. Se deben picar las frutas y verduras antes de ponerlas en el molde.

8. Masa: Amasado y leudado, pero sin horneado. Retire la masa y úsela para la fabricación de rollos de pan, pizza, pan al vapor, etc.

9. Levado: Levado, sin horneado. Retire la masa y úsela para la fabricación de rollos de pan, pizza, pan al vapor, etc.

10. Sandwich: Amasado, leudado y horneado de un sándwich, obtendrá un pan de textura ligera con una corteza más delgada.

11. Libre de Gluten: Hay sólo un leudado, y debido al alto contenido de humedad, se incrementa el tiempo de horneado. Mix-ins hay que añadir al principio del ciclo, con otros ingredientes básicos.

12. Cocción: Sólo horneado, sin amasado ni leudado. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción de los programas seleccionados.

COLOR

Con el botón se puede seleccio - nar el color de la corteza: CLARO, MEDIO u OSCURO. Pulse este botón para seleccionar el color deseado.
Nota: El botón no está habilitado en los programas: pastel, mermelada y masa.

TAMAÑO

Pulse el botón para seleccionar el tamaño del pan: 900g, 1100g y 1400g.
Cuando se selecciona el tamaño deseado, se mostrará en pantalla el tamaño correspondiente. Tenga en cuenta que el tiempo de operación total puede variar con el tamaño del pan.
Nota: El botón no está habilitado en los programas: torta, mermelada, masa y cocción.

FUNCIÓN DE RETRASO ENCENDIDO

Si desea que el aparato no comience a trabajar de inmediato puede usar este botón para ajustar el tiempo de retardo.
Deberá decidir en cuánto tiempo desea que el pan esté el listo pulsando las teclas o .

Por favor, tenga en cuenta el tiempo de retardo debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, cuando finaliza el tiempo de retardo, el pan estará listo. En principio debe seleccionar el programa y el grado de tostado, luego presionando o aumentará o disminuirá el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos. El tiempo máximo de retardo es de 13 horas.
Ejemplo: Si ahora fuesen las 8:30 p.m, y desea que su pan esté listo en la mañana siguiente a las 7 de la mañana, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, el color, tamaño del pan y pulse el o para modificar el tiempo hasta ver 10:30 en la pantalla. A continuación, pulse el botón ⏻ para activar este programa demorado.
Comenzarán a parpadear los puntos y en la pantalla se visualizará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. El pan estará listo a las 7:00 de la mañana. Si no quisiera sacar el pan inmediatamente, comenzará el tiempo de mantener el calor durante una hora.

NOTA:
1. Este botón no está habilitado para los programas: Mermelada, Levado y Hornear.
2. Para el programa Cocción, el tiempo de retardo no es aplicable, pero el tiempo de funcionamiento se puede ajustar presionando el botón o .
Si presiona el botón o una vez, el tiempo aumentará o disminuirá 1 minuto. El rango de ajuste de tiempo es de 10-60 minutos.
3. Para la demora del tiempo de horneado, no use ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de la cocción. Si desea retirar el pan antes, apague el equipo con el botón ⏻.

MEMORIA

Si hubiere un corte de luz durante el proceso de elaboración del pan, cuya duración no supere los 10 minutos, el proceso continuará de forma automática, sin la necesidad de pulsar el botón ⏻.
En el caso que la interrupción del suministro sea superior a 10 minutos, la memoria no se mantendrá y se deberá reiniciar el programa. Si la masa no ha superado la etapa de amasado en el momento del corte de suministro, puede pulsar el botón ⏻ para continuar el programa desde el principio.

CONDICIONES AMBIENTALES

El horno de pan puede funcionar en un amplio rango de temperatura, pero podría haber una diferencia en el tamaño del pan si se utiliza en un lugar muy caliente o muy frío. Se sugiere que la temperatura ambiente se encuentre entre 15ºC y 34ºC.

MENSAJES DE ADVERTENCIA

1. Si la pantalla muestra "HHH" una vez iniciado un programa, la temperatura interior es demasiado elevada (Junto con el mensaje en pantalla se oirán 5 pitidos). Debe detener el programa. Abra la tapa y permita que el horno se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra "LLL" después de pulsar el botón ⏻ (excepto en el programa COCCIÓN), significa que la temperatura interior es demasiado baja (Junto con el mensaje en pantalla se oirán 5 pitidos), abra la tapa y deje que el horno repose durante 10 a 20 minutos para volver a la temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "EE0" después de haber pulsado ⏻, y se escuchan pitidos, significa que el sensor de temperatura está en circuito abierto, detenga el programa pulsando el botón ⏻.
   Por favor, compruebe el funcionamiento del sensor acudiendo al Servicio Técnico Autorizado.
4. Si la pantalla muestra "EE1" después de haber pulsado ⏻, y se escuchan pitidos, significa que el sensor de temperatura está en corto circuito, detenga el programa pulsando el botón ⏻.
   Por favor, compruebe el funcionamiento del sensor acudiendo al Servicio Técnico Autorizado.

PRIMER USO

1. Por favor, compruebe que todas las partes y accesorios estén completos y libres de daños.
2. Limpie todas las partes como se indica en la última sección "Limpieza y Mantenimiento"
3. Configure el horno en modo Cocción y utilícelo vacío durante unos 10 minutos. Después de que se enfríe límpielo una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y ensámblelas. El aparato está listo para usar.

USO DEL HORNO DE PAN

1. Coloque el horno de pan en una superficie plana.
2. Abra la tapa y retire el molde. Es importante colocar los ingredientes en el molde fuera del aparato, para evitar el derramamiento sobre los elementos calefactores.
3. Fije adecuadamente el amasador, encajándolo en el eje motriz. Se recomienda rellenar los agujeros del amasador con margarina, para evitar que se pegue la masa, y pueda ser retirado fácilmente.
4. Coloque los ingredientes en el molde, respetando el siguiente orden:
   I. Ingredientes líquidos.
   II. Ingredientes secos.
   III. Colocar la manteca (cuando la receta lo requiera), y la sal en las esquinas del molde.
   IV. Colocar la levadura evitando que entre en contacto con la sal.
5. Coloque el molde en la posición correcta y presione suavemente hasta que se bloquee en su lugar. SI no se coloca en la posición correcta, no podrá ser presionado hacia abajo por completo.
6. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
7. Pulse el botón hasta seleccionar el programa deseado.
8. Pulse el botón de color para seleccionar el color de la corteza deseado (si corresponde).
9. Pulse el botón para seleccionar el tamaño deseado (900g, 1100g y 1400g)
10. Establezca el tiempo de retardo con la tecla o .
    Este paso se puede omitir si desea que el horno comience a trabajar inmediatamente.
11. Presione el botón una vez para comenzar el proceso. Los dos puntos en la pantalla comenzarán a parpadear.
12. Para los programas Básico, Integral, Francés, Rápido, Sandwich, Dulce, Pastel, y Libre de gluten, se oirán pitidos durante la operación. Esta señal le indicará que debe añadir ingredientes. Abra la tapa y agréguelos. Es posible que salga vapor a través de las rendijas de ventilación de la tapa durante la cocción. Esto es normal.
13. Una vez que el proceso haya finalizado, sonará un pitido, y la luz de trabajo se apagará. Usted puede pulsar durante más de 2 segundos para detener el proceso y retirar el pan.
    Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del molde para hornear pan, jale el molde suavemente hacia arriba y hacia afuera de la máquina.

PRECAUCIÓN: ¡el molde y el pan pueden estar muy calientes! Manéjelo siempre con cuidado y utilice guantes para horno.

14. Vuelque el molde de pan de revés sobre una superficie limpia y agítela suavemente hasta que el pan caiga sobre una rejilla.
15. Retire con cuidado el pan del molde y permita que se enfríe durante unos 20 minutos antes de rebanar.
16. Si no se encuentra presente cuando finaliza el programa, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora (si corresponde). Si desea tomar el pan, apague el programa con el botón .
17. Cuando no utilice el horno o finalice la operación, desconecte el cable de alimentación.

NOTA: Antes de cortar el pan, utilize el gancho para desmontar el amasador que se encuentra dentro del pan. El pan estará caliente, no utilice nunca la mano para extraer el amasador.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

1. Programa Rápido

Con el programa rápido, puede fabricar panes en menor tiempo, utilizando polvo de hornear o bicarbonato en lugar de levadura. Para obtener un perfecto pan rápido, se sugiere que todos los ingredientes líquidos se coloquen en la parte inferior del molde y los ingredientes secos en la parte superior. Durante el amasado inicial, algunos de los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la bandeja, para evitarlo, puede usar una espátula de goma para ayudar en el amasado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

1. **Molde:** Retire el molde de pan tirando de la manija, limpie el interior y el exterior del molde con trapo húmedo, no utilice productos abrasivos o cortantes para no dañar la capa antiadherente. El molde debe estar completamente seco antes de instalarlo.
2. **Amasador:** Si se torna dificultoso retirar el amasador del eje motriz, llene el molde con agua caliente y deje que penetre durante aprox. 30 minutos. El accesorio se podrá retirar fácilmente para su limpieza. Límpielo cuidadosamente con un trapo húmedo. Tanto el molde como el amasador son componentes seguros para el para el lavaplatos.
3. **Tapa y ventana:** Limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
4. **Cavidad para el molde:** Limpie suavemente la superficie exterior de la envolvente con un paño húmedo. No utilice ningún producto de limpieza abrasivo, ya que esto degrada el pulido de la superficie. Nunca sumerja la envolvente en el agua para su limpieza.
5. Antes guardar el horno de hacer pan, asegúrese que se haya enfriado completamente, y que se encuentre limpio y seco, ponga la cuchara y el amasador dentro del molde, y cierre la tapa.

CONOZCA SUS INGREDIENTES

1. La Harina 000/harina de pan:
La Harina de Pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de la harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje más alto de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten. La harina 000 o la harina de pan son las más recomendadas para trabajar con este aparato.

2. La Harina 0000:
Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proveniente de trigos duros, muy empleada en la preparación de tortas/pasteles. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto cocinar rápidamente tortas.

3. Harina de trigo integral:
La harina de trigo se obtiene de la molienda de cereales. Contiene la cáscara del trigo y gluten. Es más pesada y contiene más nutrientes que la harina común. El pan hecho con esta harina es, por lo general, de tamaño pequeño. Muchas recetas suelen combinar harina de trigo integral y harina común para lograr mejores resultados.

4. Harina de trigo negro:
También llamada " harina en bruto", es una especie de harina de alto contenido de fibra, similar a la harina de trigo. Para obtener mayores tamaños en el leudado, debe combinársela con una alta proporción de harina común.

5. Harina leudante:
Es un tipo de harina que contiene polvo de hornear, se utiliza especialmente para la fabricación de tortas.

6. Harina de maíz y harina de avena:
La harina de maíz y harina de avena están formadas por maíz y avena molidos por separado. Ellos son los ingredientes aditivos para la elaboración de pan en bruto, se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

7. Azúcar
El azúcar es un ingrediente muy importante para endulzar y realzar el color del pan. Es también el alimento de la levadura. El azúcar blanco es el más usado. El azúcar morena, azúcar en polvo o azúcar de algodón se utilizan en recetas especiales.

8. Levadura
Esta levadura produce gas (dióxido de carbono) a través de un proceso de fermentación.
Este gas es necesario para hacer subir la masa del pan. Para producir este gas la levadura necesita como sustancias nutritivas azúcar e hidratos de carbono de la harina. Como productos básicos se consiguen tres tipos diferentes de levaduras: levadura fresca, Levadura Seca y Levadura Alimenticia.
Levadura Fresca: conocida también como levadura prensada, se caracteriza por tener del 66 al 67% de humedad. Su uso es inmediato y directo en las masas y sirve para todo tipo de masa (salada y dulce). La duración de este tipo de levadura es de 4 semanas, bajo las condiciones ideales de conservación, en cámaras de frío o heladera entre un rango de temperatura de 2 y 7ºC.
Levadura Instantánea: esta levadura ha sido secada y tratada bajo condiciones especiales. Se caracteriza por tener una humedad del 4 al 6%. Después de ser abierto, el paquete debe utilizarse inmediatamente. Este producto es añadido directamente, sin prehidratación previa, junto con la harina.
Cuando trabaje con levadura, compruebe siempre si es fresca, controlando la fecha de vencimiento del producto. Respecto a los paquetes de levadura ya parcialmente consumidos, es importante consumirlos rápidamente, cerrarlos herméticamente y volver a guardarlos en la heladera cuanto antes. Si el pan o la masa no suben, muchas veces la causa es que una levadura es vieja o está en mal estado.

Para comprobar si la levadura es vieja o está inactiva, haga la siguiente prueba:
1. Eche media copa de medición con agua tibia en un recipiente pequeño o en una taza.
2. Disuelva 1 cucharadita de azúcar en el agua y después eche en este líquido 2 cucharaditas de levadura.
3. Ponga el recipiente o la taza en un rincón no frío y espere 10 minutos sin mover más el recipiente.
4. Si la levadura es fresca, verá que se forman burbujas y reconocerá el aroma fuerte de la levadura. Si no ve burbujas ni huele nada, eche la mezcla a la basura. Repita el procedimiento con otro paquetito de levadura.

9. Sal
La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero también puede perjudicar el crecimiento de la levadura. No utilice demasiada sal en la receta. El pan podría ser más grande si no emplea sal.

10. Huevo:
Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y de mayor tamaño. El huevo debe ser pelado y batido uniformemente.

11. Grasa, manteca y aceite vegetal:
La grasa contribuye a lograr un pan más suave y a incrementar el tiempo de almacenamiento. La manteca se debe incorporar derretida o cortada en pequeños cubos.

12. Polvo de hornear
El polvo de hornear se utiliza para el leudado del pan ultra rápido y para tortas. No necesita tiempo de leudado. Puede producir aire, utilizando un principio químico, que formará burbujas para suavizar la textura del pan.

13. Bicarbonato
Es similar al polvo de hornear, y puede utilizarse en combinación con él.

14. Agua y otros líquidos Los líquidos / la leche
Los líquidos como la leche, o la mezcla de leche en polvo con agua, están permitidos en la elaboración de pan. La leche da más sabor al pan. Le da una estructura y una calidad más fina y una corteza más tostada. En algunos líquidos se añade jugos (de naranja, de manzana, etc.) para mejorarse el sabor.

CANTIDAD DE INGREDIENTES

La clave y el paso más importante en la utilización de su horno de pan es sin duda la medición exacta y correcta de los ingredientes. Es muy importante medir cada ingrediente líquido o seco correctamente, de otro modo los resultados de la cocción serán insuficientes o inaceptables. Los ingredientes también tienen que ser añadidos por el orden indicado en la receta Los ingredientes líquidos y los secos se miden de un modo un poco diferente, como se indica abajo:

Medición de ingredientes líquidos
Utilice siempre la copa de medición suministrada. Cuando mida las cantidades, ponga la copa en una superficie horizontal y lisa al nivel de los ojos (y no desde un ángulo). El nivel de líquido tiene que coincidir con la línea de la marca de la cantidad. Medir "aproximadamente" no es suficiente, pues el resultado podrá ser la falta de equilibrio en la receta. El equilibrio de una receta es decisivo.

Medición de ingredientes secos
Los ingredientes secos (en especial las harinas) tienen que medirse siempre con la copa suministrada. Haga la medición del modo siguiente:
Introduzca primero los ingredientes con cuidado en la copa con la ayuda de una cuchara, y cuando la copa esté llena, aplane el contenido con un cuchillo. Si introduce directamente la copa de medición en los ingredientes, éstos se compactarán demasiado, con lo que al final habrá tomado más ingredientes de lo necesario. De la cantidad en exceso puede resultar un desequilibrio en la receta.
No tamice la harina, si no lo piden en la receta.
Para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel, melaza) hay que utilizar la cuchara de medición. La misma tiene que estar llena y plana, y el ingrediente no puede estar apilado porque esta pequeña diferencia en la cantidad podrá influenciar negativamente y de modo decisivo en el equilibrio de la receta.
Su horno de pan produce panificados maravillosos, sin ningún problema. Este aparato sólo exige que Usted siga las instrucciones de las recetas con exactitud. Cuando se cocina, generalmente "un poquito de esto y de aquello" son permitidos, pero el horno de pan no lo permite. El uso de un horno de pan exige que Usted mida exactamente cada ingrediente para después lograr los mejores resultados.

TABLA DE TIEMPOS DE LOS PROCESOS DE COCCIÓN

Programa	Peso	Duración total	ETAPAS							Función de retraso de encendido
			1er amasado	1ra fermentación	2do amasado	2da fermentación	3ra fementación	Cocción	Mantener caliente	
	[g]	hh : mm	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	
1 BÁSICO	1400	03:10	10	20	15	35	45	65	60	13 horas
	1100	03:05	10	20	15	35	45	60	60	13 horas
	900	03:00	10	20	15	35	45	55	60	13 horas
2 INTEGRAL	1400	03:50	10	25	20	45	65	65	60	13 horas
	1100	03:42	9	25	18	45	65	60	60	13 horas
	900	03:34	9	25	18	45	62	55	60	13 horas
3 FRANCÉS	1400	03:55	18	40	22	35	50	70	60	13 horas
	1100	03:45	16	40	19	35	50	65	60	13 horas
	900	03:40	14	40	17	35	50	64	60	13 horas
4 RÁPIDO	1400	02:10	10	10	10	-	30	70	60	13 horas
	1100	02:05	10	10	10	-	30	65	60	13 horas
	900	02:00	10	10	10	-	30	60	60	13 horas
5 DULCE	1400	03:00	10	5	20	43	40	62	60	13 horas
	1100	02:55	10	5	20	42	40	58	60	13 horas
	900	02:50	10	5	18	39	40	58	60	13 horas
6 TORTA	-	01:48	6	9	13	-	-	80	-	13 horas
7 MERMELADA	-	01:20	-	15	-	-	45	20	-	-
8 MASA	-	01:30	20	-	-	30	40	-	-	13 horas
9 LEVADO	-	01:00	1-60 minutos. Ajustable con teclas +/-						-	-
10 SANDWICH	1400	03:05	10	40	5	25	40	65	60	13 horas
	1100	03:00	10	40	5	25	40	60	60	13 horas
	900	02:55	10	40	5	25	40	55	60	13 horas
11 LIBRE DE GLÚTEN	1400	03:55	12	20	13	60	60	70	60	13 horas
	1100	03:50	12	20	13	60	60	65	60	13 horas
	900	03:45	12	20	13	60	60	60	60	13 horas
12 COCCIÓN	-	00:10	-	-	-	-	-	10-60 minutos	60	-

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas y respuestas sobre el horno de pan

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sale humo del molde de cocción o de las ventilaciones	Hay ingredientes adheridos al molde o en el exterior de la bandeja de hornear.	Desdenchufe el equipo y limpie el exterior del molde o la cavidad de cocción.
El pan se hunde en el centro y está húmedo en la base	El pan se deja demasiado tiempo en el molde después de la cocción y el calentamiento.	Retire el pan del molde antes de que termine la función mantener caliente.
Es dificultoso retirar el pan del molde.	La base del pan se encuentra adherida al amasador.	Limpie el amasador y el eje luego del horneado. Si es necesario llene el molde con agua caliente durante 30 minutos, entonces podrá remover el amasador fácilmente.
Los ingredients no se mezclan o el pan no se cocina correctamente	Programa incorrecto.	Compruebe el menu seleccionado y las otras configuraciones.
	Se presionó el botón start/stop durante el funcionamiento.	No use los ingredientes y comience el proceso nuevamente.
	Se abrió la tapa varias veces durante el funcionamiento.	Nunca abra la tapa frecuentemente a menos que sea necesario, como por ejemplo para agregar ingredientes. Asegúrese de que la tapa ha sido correctamente cerrada luego de abrirla.
	Corte de luz prolongado mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No use los ingredientes y comience el proceso nuevamente.
	Giro del amasador bloqueado.	Compruebe que el amasador no se encuentre bloqueado por granos. Quite el molde para hornear y compruebe que gire. Si no es así, envíe el aparato al Servicio Técnico Autorizado.
El equipo no comienza a operar.	El aparato permanece caliente a causa del horneado anterior.	Desenchufe el equipo, quite el molde y permita que se enfríe a temperatura ambiente, luego insértelo e intente comenzar nuevamente.

Error con las prescripciones

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El pan leuda muy rápido	Demasiada harina o levadura, o poca sal	a/b
	Varias de estas causas	
El pan no leuda	No leuda en absolute o leuda muy poco	a/b
	Levadura vencida	e
	Líquido muy caliente	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
	Tipo de harina incorrecta o vencida	e
	Mucho líquido o líquido insuficiente	a/b/g
	Azúcar insuficiente	a/b
La masa leuda mucho y desborda del recipiente	Si el agua es muy liviana, la masa leuda mucho	f
	Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	c
El pan se hunde en el centro	El volumen de la masa es mayor que el del molde y se hunde en el centro	a/f
	La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida a causa de la excesiva temperatura del agua o del molde de cocción o humedad excesiva	c/h/i
Estructura pesada, abultada	Mucha harina o líquido insuficiente	a/b/g
	Levadura o azucar insuficiente	a/b
	Muchas frutas o mucha harina integral o exceso de otro componente	b
	Harina vencidar,o líquidos calientes producen que la masa leude muy rápido y se hunda antes del horneado	e
	No posee sal o tiene insuficiente azucar	
	Mucho líquido	
El pan no está horneado en el centro	Demasiado o insuficiente líquido	a/b/g
	Mucha humedad	h
	Recetas con ingredientes húmedos (ej. Yogurt)	g
Estructura abierta o con demasiados agujeros	Mucha agua	g
	No tiene sal	b
	Mucha humedad, agua muy caliente	h/i
	Mucho líquido	c
	El volumen del pan es muy grande para el molde.	a/f
Forma de hongo, superficies no cocidas	Mucha harina, especialmetnte en pan blanco	f
	Mucha levadura o sal insuficiente	a/b
	Mucha azucar	a/b
	Ingredientes dulces además de azucar	b

	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
	Los bordes son irregulares, hay grumos en el pan	El pan no se ha enfriado todavía (el vapor no ha escapado aún)	j
	Harina depositada en la corteza del pan	La harina no se ha mezclado bien durante el amasado	g/i

a) Medir los ingredientes correctamente.
b) Ajustar las dosis de los ingredientes y comprobar que todos los ingredientes se han añadido
c) Utilizar otro líquido o dejar que se enfríe a temperatura ambiente. Agregar los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, hacer un pequeño orificio en el centro de la harina y poner la levadura desmenuzada, o la levadura seca, evitar que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
d) Usar solo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
e) Reducir la cantidad total de ingredientes, no usar más cantidad de harina de la especificada Reducir todos los ingredientes en 1/3.
f) Corregir la cantidad de líquidos si los ingredientes utilizados contienen agua, se debe reducir la dosis de líquido agrewgada.
g) En caso de climas húmedos quitar una o dos cucharadas de agua.
h) En caso de climas cálidos no utilizar la función de temporización. Usar líquidos fríos.
i) Retirar el pan inmediatamente luego del horneado, colocarlo sobre una rejilla. Permitir que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
j) Reducir la cantidad de levadura o de todos los ingredientes en 1/4.
k) Nunca engrase el molde
l) Añadir una cuchara de gluten de trigo a la masa.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

"Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana"

ESPECIFICACIONES

Modelo: HP4050E
Características eléctricas: 220-240V~ 50Hz 850W Clase I
Dimensiones: 304 x 264 x 414mm (Al x An x Prof)
Peso: 6,1kg

ATMA

CERTIFICADO DE GARANTIA

Electronic System *garantiza este producto de uso doméstico, por el término de (12) meses a partir de la fecha de compra, incluyendo dentro de este período el plazo legal de 3 meses, presentando este certificado de garantía y la factura fiscal original dentro del plazo antes mencionando. Esta garantía cubre todo defecto que pudiera producirse en el aparato y es válida únicamente en la República Argentina.*

Electronic System *asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes. Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias de este equipo deberán hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación, indicaciones y consejos que se formulan en el Manual de Instrucciones que forma parte de esta garantía.*

La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

a- La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado.

b- La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de Instrucciones.

c- Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico Autorizado de la Firma.

d- No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y/o faltare la fecha de compra.

e- Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato.

f- Se verifique que los daños fueron causados por deficiencias en la instalación eléctrica o por fluctuaciones en la tensión de alimentación originadas por las compañías de distribución eléctrica.

g- Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas.

h- Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

Quedan excluidos de la presente garantía todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el lugar más conveniente para la reparación. Indicados en listado adjunto, listado que forma parte de esta garantía. Cuando el examen realizado por nuestro Personal Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el mismo sera reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso al servicio técnico, de no contarse con el repuesto, el tiempo máximo de reparación estará condicionado a las normas de importación de partes.

En el caso que ***Electronic System*** *o alguno de los Servicios Técnicos Autorizados determine la necesidad de trasladar el producto a taller, los gastos de flete, seguro o cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo regirán de acuerdo a lo que disponen las leyes 24.240 y 24.999.*

La instalación para su correcto funcionamiento será por cuenta del consumidor.

Esta garantía no cubre defectos o fallas ocasionadas por deficiencias en la instalación del equipo. ***Electronic System*** *no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del equipo.*

Servicios Técnicos Autorizados de Capital Federal, Gran Buenos Aires y del interior del país

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN
Capital Federal	Balvanera (Once)	4372-6297	HTElectrónica (Once)	Tucumán 2063
Capital Federal	Balvanera (Once)	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	Caballito	4903-8983 / 6854	Electrotel" Suc. Caballito"	J.M.Moreno 287
Capital Federal	Coglhan	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	Congreso	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	Flores	4619-1631/ 1265	GMS Electrónica	Av. Juan Bautista Alberdi 3425
Capital Federal	Floresta	4619-1631/ 1265	GMS Electrónica	Av. Juan Bautista Alberdi 3425
Capital Federal	Liniers	4641-3120 / 4350	Liniers Service	Carhue 201
Capital Federal	Nuñez	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	Palermo	4832-6075 / 4776-2577	CIRVE	J.L. Borges 2290
Capital Federal	Parque Patricios	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	Saavedra	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	San Cristobal	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	San Telmo	4361-0538 / 0388 / 1758	Centro Técnico	Perú 1223
Capital Federal	Villa Devoto	4568-8800 / 4567-2591	Electroservice	Av. Lope de Vega 2691
Capital Federal	Villa Urquiza	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	Villa Pueyrredón	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Gran Buenos Aires	Adrogue	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Avellaneda	4222-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 860
Gran Buenos Aires	Avellaneda	4265-2001 / 4265-2229	Milennium Electr Serv	Avda.Gral.Guemes 364
Gran Buenos Aires	Bella Vista	4666-0817	Fast Electronica	Av. Mattaldi 1149
Gran Buenos Aires	Benavidez	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Benavidez	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	Berazategui	4256-9359	Electrónica Francia	Av. Mitre 2748
Gran Buenos Aires	Berazategui	4261-1550	Visión 13	Av. Rigolleau 2356 esquina 123
Gran Buenos Aires	Bernal	4252-5858	Electrónica Bernal	San Martin 432 Local 1 y 2
Gran Buenos Aires	Boulogne	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	Burzaco	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Carupá	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Ciudadela	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	Delta	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Don Torcuato	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	Don Torcuato	4741-8239	GRD Electrónica	Buschiazzo 1514
Gran Buenos Aires	Escobar	0348-4428163	S TécBalanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Ezeiza	4295-5544	Setinel Ezeiza	Paso de la Patria 601
Gran Buenos Aires	Florencio Varela	0810-9992298 / 4287-0818	Full Service	Belgrano 690
Gran Buenos Aires	Garin	0348-4428163	S Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Gerli	4222-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 860
Gran Buenos Aires	Glew	0800-666-4330 / 420155	Tecnovisión	Obligado 198
Gran Buenos Aires	Gral. Pacheco	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Gral. Pacheco	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presid Perón 435
Gran Buenos Aires	Grand Bourg	02320-439756	Lab Electrónico Spica	Av. El Callao 122
Gran Buenos Aires	Haedo	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	Hudson	02229-440563 / 440620	La Data	Calle 53 Nro 2947 entre 129 y 130
Gran Buenos Aires	Hurlingham	4450-5447	Electrónica Tesei	Av. Pedro Diaz 1001
Gran Buenos Aires	Ing Maschwitz	0348-4428163	S Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Isidro Casanova	4669-5169	Gramar Electrónica	Paris 1750 Esquina Jean Jaures
Gran Buenos Aires	Ituzaingo	4661-3218	Audio CEP	Los Pozos 98
Gran Buenos Aires	José C. Paz	02320-426399 / 437040	Bobinados R y N	Compostela 605
Gran Buenos Aires	José Ingenieros	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	J León Suarez	4720-9358	Edelectronica	Av.Marquez 3204
Gran Buenos Aires	J León Suarez	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	Laferrere	4457-2534	Servitel	Av. Luro 5706
Gran Buenos Aires	Lanus	4222-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 860
Gran Buenos Aires	Llavallol	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frias 2998
Gran Buenos Aires	L de Zamora	4244-0397 / 6640 / 6023	Electrotel	Italia 78
Gran Buenos Aires	L de Zamora	4292-1488	Serinel	H.Irigoyen 8201
Gran Buenos Aires	L de Zamora (Este)	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Marmol	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Martinez	4717-5313 / 6623 / 6026	JIMB S TecSRL	Saenz Valiente 1802
Gran Buenos Aires	Matheu	0348-4428163	Serv Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-4865938	El Taller	Juncal 297
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-4824804	La Casa de la Electrónica	Av. Ricardo Balbin 813
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-4827094 / 0220-4853124	Repuestodos	Hipolito Yrigoyen 1247
Gran Buenos Aires	Monte Grande	4295-5544	Setinel Ezeiza	Paso de la Patria 601
Gran Buenos Aires	Moreno	0237-4664790	Oestelab Electrónica	Intendente Asseff 85
Gran Buenos Aires	Morón	4628-6425 / 4629-6083	Electro Hogar (Morón)	Mendoza 23
Gran Buenos Aires	Morón	4629-4565 / 4627-5656	Servotronic Moron	Buen Viaje 1222
Gran Buenos Aires	Muñiz	4664-3646	Casa Paz	Presidente Perón 649
Gran Buenos Aires	Munro	4756-0234	Electrónica DJT	Gobernador Ugarte 3844
Gran Buenos Aires	Olivos	4799-1308 / 1945 / 4685	Electrotel (Olivos)	Dgo Faust Sarmiento 3562
Gran Buenos Aires	Palomar	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	Paso del Rey	0237-4662470	ADR Componentes	Padre Varvello 80
Gran Buenos Aires	Pilar	0230-4430443	GB Electronica SRL	Rivadavia 998
Gran Buenos Aires	Quilmes	4252-5858	Electrónica Bernal	San Martin 432 Local 1 y 2
Gran Buenos Aires	Quilmes	4256-9359	Electrónica Francia	Av. Mitre 2748
Gran Buenos Aires	Ramos Mejia	4656-0619 / 4464-0222	Electrotel	Belgrano 224
Gran Buenos Aires	Ramos Mejia	4656-1789	CIRVE	Avenida de Mayo 939
Gran Buenos Aires	S Ant de Padua	0220-4831528	Enatronic	Ayacucho 115
Gran Buenos Aires	San Fernando	4745-9834	C.P.J. Servicios	Presidente Perón 2102
Gran Buenos Aires	San Fernando	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	San Fernando	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	San F Solano	4213-0902/1554	Fast Service	Calle 847 N° 2757
Gran Buenos Aires	San Isidro	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	San Isidro	4747-4040	MC Zona Norte SRL	Avenida Centenario 1225
Gran Buenos Aires	San Isidro	4747-2285	Yoke Service	Martin y Omar 22
Gran Buenos Aires	San Justo	4651-4230 / 4484-2914	Auditel	Dr. A.Illia 2323
Gran Buenos Aires	San Justo	4484-1108	Central Service	Av. Santamaria 2789
Gran Buenos Aires	San Miguel	4667-4438	Skynet Reparaciones	Belgrano 910
Gran Buenos Aires	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribulato 583
Gran Buenos Aires	Temperley	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Temperley	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frias 2998
Gran Buenos Aires	Tigre	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Turdera	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frias 2998
Gran Buenos Aires	Victoria	4745-6730 / 4745 -0052	Serv San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	Villa Adelina	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	Villa Ballester	4769-5249 / 4767-2515	Servotronic V Ballester	J. Hernandez 3064
Gran Buenos Aires	Villa Martelli	4709-4066 / 1863	Garbo Gas	Laprida 4113
Gran Buenos Aires	Villa Tesei	4450-5447	Electrónica Tesei	Av. Pedro Diaz 1001
Gran Buenos Aires	Virreyes	4745-9834	C.P.J. Servicios	Presidente Perón 2102
Gran Buenos Aires	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Buenos Aires	9 de Julio	02317-522756 / 422612	MC Electrónica	Salta 1861
Buenos Aires	A Gonz Chaves	02983-481475	BREelectrónica	America 970
Buenos Aires	A Gonz Chaves	02983-15547658	Electrónica Tho-Tob	Rivadavia 535
Buenos Aires	Arrecifes	02478-453610	Electrónica Krug	Santiago Pérez 164
Buenos Aires	Azul	02281-430795	Electrónica Buttafuoco	Bogliano 960
Buenos Aires	Berisso	0221-4614984 / 154884040	Electronica Bander	Calle 158 N° 1071
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-4522437	Electrónica D´Amato	Donado 540
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-4526509	Repuestolandia	Roca 505
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-154029385	S Téc Castelli	Undiano 214
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-4545460	Tecniservis Bahía	Angel Brunel 877
Buenos Aires	Baradero	03329-484321	Casa Mazzarella	Araoz 845
Buenos Aires	Bolivar	02314-15610888 / 425649	Total Audio	Avda. Gral Paz 125
Buenos Aires	Bolivar	02314-426353	Zaccardi Felix	Guemes 292
Buenos Aires	Campana	03489-423155	Electrónica Diaz	Avda. Ricardo Balbin 1068
Buenos Aires	Campana	03489-402830 / 03489-15514269	Emisor Electrónica	Becerra 746
Buenos Aires	Cañuelas	02226-421252	GyG Refrigeración	Del Carmen 1235
Buenos Aires	Cnel. Dorrego	02932-15638477	S Int en Refrigeración	San Martín 601
Buenos Aires	Cnel Pringles	02922-462245	Serv. Pringles	San Martín 780
Buenos Aires	Cnel Suarez	02926-424030 / fax 424030.	Refrigeración Polar	Lamadrid 1946
Buenos Aires	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211
Buenos Aires	Chascomus	02241-425974	Cuci Gustavo Jose	Machado 60
Buenos Aires	Chivilcoy	02346-422698 / 02346-434017	Lab. S.T.	Brandsen 98
Buenos Aires	Delagarma	02983-481475	BREelectrónica	America 970
Buenos Aires	Dolores	02245-444300	Tauro Elect S.H.	Cramer 199
Buenos Aires	Gral. Rodriguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
Buenos Aires	Junin	0236-4430670	Morganti Walter	Gral Paz 433
Buenos Aires	La Plata	0221-4516597	Cullari Refrigeración	Calle 65 n° 1076 e/ 16 y 17
Buenos Aires	La Plata	0221-4516021 / 4533618	Datos e hijo	Calle 68 N° 1532
Buenos Aires	La Plata	0221-4520180	Highvision Service	Calle 60 N° 1033 entre 15 y 16
Buenos Aires	Las Heras	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
Buenos Aires	Lincoln	02355-15473755	Electrónica GB	Massey 413
Buenos Aires	Lincoln	02355-421816	Electrónica Lincoln	25 de Mayo 298
Buenos Aires	Los Toldos	02358-442550 / 442174	Bonamino Electrónica	Urquiza 1098 Esq. T. De Diaz
Buenos Aires	Luján	02323-438931	Electro Hogar (Luján)	25 de Mayo 280
Buenos Aires	Mar de Ajó	02257-421615	Mix Electrónica	Av. Libertador 1124
Buenos Aires	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica S.H.	Jorge Newbery 1434
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4735635	Casa Llopis	Perú 2834
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4721639 / 4729357 / 4720051	Central Service	Olazabal 2249
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4754075 / 4750375	Electrón	San Martín 3486
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762244 / 155694147	Nova Service	Dorrego 1721
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4940723 / 0810-6665025	Toshimar	Bolivar 3056
Buenos Aires	Marcos Paz	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
Buenos Aires	Mariano Acosta	0220-4892492	Electrónica Eder TV	Superi 605
Buenos Aires	Mercedes	02324-15576530	West Service	Calle 12 N° 1059
Buenos Aires	Miramar	02291-431987 / 423977	Cool System Electr	Calle 34 N° 1154
Buenos Aires	Navarro	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
Buenos Aires	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 61 N° 1745
Buenos Aires	Necochea	02262-427141	Frechero Service	calle 52 n° 3825
Buenos Aires	Olavarria	02284-423818	Casa Xulux	Sargento Cabral 3258
Buenos Aires	Olavarria	02284-426484	Radio Orlando	9 de Julio 2657
Buenos Aires	Olavarria	02284-428807	SC TV	Hornos 3003
Buenos Aires	Pehuajó	02396-473849	Tecnovisión	Godoy 545
Buenos Aires	Pellegrini	02392-15489258	Electrónica Integral	Pueyrredón 356
Buenos Aires	Pergamino	02477-418000	El Service	Italia 70
Buenos Aires	Pinamar	02254-496224	Electrónica Pinamar	Del Lenguado 1318
Buenos Aires	Pinamar	02254-481888	La Casa de la Heladera	Del Mejgacho 1734
Buenos Aires	Punta Alta	02932-431980 / 15456273	Electrónica Sur	Urquiza 484
Buenos Aires	Ramallo	03407-422658	Martin Electrónica	Av. Savio 818
Buenos Aires	Ranelagh	02229-440563 / 440620	La Data	Calle 53 entre 129 y 130
Buenos Aires	San A de Giles	02325-443350	Electronica Multiseñal	Belgrano 157
Buenos Aires	San A de Giles	02325-440018	TV Service	Rawson 1231
Buenos Aires	San Ant de Areco	02326-454214	Laboratorio Avenida	Belgrano 343
Buenos Aires	San Nicolás	0336-4428955	SODO SRL	Av.Luis Viale 362
Buenos Aires	San Nicolás	0336-4432670	Electrónica Petrocelli	Garibaldi 672
Buenos Aires	San Nicolás	0336-4437496	Lerz Electrónica	Pellegrini 267 local 22
Buenos Aires	San Pedro	03329-425523	Electrónica Menisale	Mitre 1699
Buenos Aires	Sta Teresita	02246-502932	Tauro Electrónica S.H.	Avenida 41 Nro. 688
Buenos Aires	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	Montiel 1134
Buenos Aires	Tres Arroyos	02983-426845 / 15641171	Ctro de Reparaciones	Bolivar 230
Buenos Aires	Tres Arroyos	02983 426844	Americo Barcala	Av. Belgrano 725
Buenos Aires	Tres Lomas	02394-420055 / 420857 / fax: 420774	Electrónica Integral	9 de Julio 451
Catamarca	Catamarca	0383-4451498	Omicron SRL	San Martín 225

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Jaramillo 3670 (C1430FBX) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel: (011) 4545-5005 / 4546-5005.

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN
Catamarca	Catamarca	0383-4474658	Tecno Electrón	Av. Güemes 173
Córdoba	Arroyito	03576-421289	Miguel Pisani	9 de Julio 368
Córdoba	Bell Ville	03537-425477	Electrónica Vieyra	Belgrano 334
Córdoba	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	Martín García 944
Córdoba	Córdoba	0351-4255999 / 4290700	Electrotel	Av. Pueyrredon 1083
Córdoba	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
Córdoba	Córdoba	0351-4252642 / 152272851	Microcor	Igualdad Nro. 9 - Local 3
Córdoba	Córdoba	0351-5989900	ServihomeColon	Av. Colon 2578
Córdoba	Córdoba	0351-4714930	Terra Electrónica	Av. Juan B. Justo 3112
Córdoba	Córdoba	0351-1556606091	Fase Electrónica	Fray Luis Beltran 2629
Córdoba	Colonia Caroya	03525-422012	Tagliaferri	Av. San Martin 42
Córdoba	Cosquin	03541-450552	Crisceger Electrónica	Tucuman 1219
Córdoba	Cruz del Eje	03549-15438206	Frio Todo	Pellegrini 2210
Córdoba	Dean Funes	03521-420713 / 15649574 / 15649229	Ingetronic	Independencia 51
Córdoba	Laborde	03534-15511358	Centralservice	Sarmiento 969
Córdoba	Laboulaye	03385-421219 / 15524490	AC Electrónica	Sarmiento 174
Córdoba	Laboulaye	03385-427866 / 421765 / 15593459	MTS Servicio Técnico	Ameghino 166
Córdoba	La Cumbresita	03546-447711 // 15477202 / 15490392	Servicentro Córdoba	José Adan 250
Córdoba	La Francia	03564-591144	JP Reparaciones	Belgrano 1714
Córdoba	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
Córdoba	Las Varillas	03533-421151 / 425496 fax: 422088	Gerardo Luis Romero	Dean Funes 181
Córdoba	Morteros	03562-423314	Colchogar	Bv. 9 de Julio 1526
Córdoba	Rio Ceballos	03543-493000	JJC Servicio Técnico	Av. Sarmiento 217
Córdoba	Rio Tercero	03571-504727	Central Repuestos	Av. Gral. Savio 18
Córdoba	Rio Tercero	03571-423330	Service Omega	Homero Manzi 149
Córdoba	Rio Cuarto	0358-4623033	Electronica Capadli	Paunero 832
Córdoba	Salsipuedes	03543-493000	JJC Servicio Técnico	Av. Sarmiento 217
Córdoba	San Francisco	03564-435499 / 423316	Electrónica Nivoli Service	Gral Paz 123
Córdoba	San Francisco	03564-438436	Ochoa Jorge	Alberdi 61
Córdoba	S R de Calamuchita	03546-447711 / 15477202 / 15490392	Servicentro Córdoba	José Adan 250
Córdoba	S R de Calamuchita	03546-464300	VGB Informática	Comechingones 507
Córdoba	Villa Carlos Paz	03541-15676762 / 15669033	LMS Reparaciones	Urquiza 389 Esq. Solis
Córdoba	Villa Dolores	03544-420608	Rapi-Service TV	Ernesto Castellano 48
Córdoba	Villa Gral Belgrano	03546-447711 / 15477202 / 15490392	Servicentro Córdoba	José Adan 250
Córdoba	Villa Gral Belgrano	03546-464300	VGB Informática	Comechingones 507
Córdoba	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03794-431320	Electrónica del Litoral	España 770
Corrientes	Esquina	03777-15329804	Electrónica Burne	Constitución 427
Corrientes	Goya	03777-432402	Electrónica San José	Jose Gomes 1129
Corrientes	Paso de los Libres	03772-15635177	DiTony Elect e Informática	Yatay 2054
Corrientes	Santo Tomé	03756-15415387 / 15504994	AS Refrigeraciones	Ruben Loreiro N° 50
Chaco	Resistencia	03624-431925	DHCP Sistemas	Liniers 446
Chaco	Resistencia	03624-424257	Electronica Carlitos	Avda. Sarmiento 1285
Chaco	Roque S. Peña	03644-154408209	Electrónica Clemente	MAURICIO JAJAN N- 655
Chubut	C Rivadavia	0297-4474010	Televic	Alem 145
Chubut	Puerto Madryn	02804-459439	Center Electrónica	Sarmiento 588
Chubut	Rawson	02804-427073	Fagtron Electrónica	Brasil 253
Chubut	Trelew	02804-427935	Wimer	Ameghino 749
Chubut	Trelew	02804-427073	Fagtron Electrónica	Brasil 253
Entre Ríos	C del Uruguay	03442-427877	Capello TV	Justo J. de Urquiza 578
Entre Ríos	C del Uruguay	03442-429002	Electrans Reparaciones	Galarza 1182
Entre Ríos	Colón	03447-424312	On Electrónica	25 de Mayo 218
Entre Ríos	Concordia	0345-4214487	Service System	Montevideo 13
Entre Ríos	Crespo	0343-4951588	Electrónica MJC	Av. Belgrano 1426
Entre Ríos	Crespo	0343-4951863	Elec. Welzko	Rivadavia 922
Entre Ríos	Chajarí	03456-420898	STM (Serv Tec Murua)	Pablo de la Cruz 1033
Entre Ríos	Gualeguay	03444-426842	Service Caminos	Alarcón Muñiz 206
Entre Ríos	Gualeguay	03444-425049	Electro Repuestos	Islas Malvinas 370
Entre Ríos	Gualeguaychu	03446-428380	Electrónica San Juan	Santiago Diaz 22
Entre Ríos	Parana	0343-4219784	Ion Electronica	Gualeguaychu 410
Entre Ríos	Parana	0343-4241985	Refrig. J. Fernandez	Don Bosco 780
Entre Ríos	Parana	0343-4313056	Láser Electrónica	Pascual Palma 382
Entre Ríos	San José	03447-470260	Service TV color	Cettour 1992
Entre Ríos	Viale	0343-154059997	Heintz Cristian Alberto	Jujuy 344
Entre Ríos	Victoria	03436-421783	Electrónica Quinti	Basualdo y 3 de Febrero
Entre Ríos	Victoria	03436-427474	M y D Electrónica	136 Viviendas B Fátima Sector 5 casa 8
Formosa	Formosa	0370-154541992	C.I.R.E.	Juan Jose Silva N° 491
Jujuy	Caimancito	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
Jujuy	Fraile	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
Jujuy	S.Salv de Jujuy	0388-4256847 / 4250749	Electrónica Sandoval	Av Parroco Marshke 528
Jujuy	S.Salv de Jujuy	0388-154308297	Walter Refrigeración	Fco. Ramoneda 913
Jujuy	Lib. S. Martín	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
Jujuy	Perico	0388-4911696	Electrónica Pal-Color	Escolástico Zegada 46 B
Jujuy	S Pedro de Jujuy	03888-420969	Electrónica Coronel	Mitre 451
La Pampa	Gral Pico	02302-435241	Electronica LP	Calle 25 N° 1935
La Pampa	Gral Pico	02302-425047	Electrónica MD	Calle 20 N° 370
La Pampa	Santa Rosa	02954-563685 / 15448917	Audiovisión	Leandro N. Alem 133
La Rioja	Chilecito	03825-425313	Electroservicasas	Julian Amatte75
La Rioja	La Rioja	0380-4421048	Electrónica Doble G	8 de Diciembre 489
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4249830 / 4244407	AR Taller Electromec	Belgrano 1845
Mendoza	Gral Alvear	02625-422295	Electrónica Fischer	Patricias Mendocinas 144

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN
Mendoza	Guaymallen	0261-4322330 / 4323223 / 4311838	Cuántica SA	Avda. Mitre 46
Mendoza	Mendoza	0261-4255454	Anibal Astesiano	Suipacha 550
Mendoza	Mendoza	0261-4231270	O'Donell Concept Service	Perú 1773
Mendoza	Mendoza	0261-4290528 / 4236013 / 4236019	Auto Audio	Colon 451
Mendoza	Mendoza	0261-4299974 / 4294226	Delta Electrónica	Montecaseros 2043
Mendoza	San Rafael	02604-447655	Servetel Electrónica	Segovia 55
Mendoza	Tunuyán	02622-422498	Costa Electrónica	Sarmiento 227
Misiones	El Dorado	03751-423275	Electrónica Ryser	Carlos María de Alvear 638
Misiones	El Dorado	03751-424014 / 423043	Tele-Son	Polonia 24
Misiones	Jardín América	03743-460195	Electro Service	Av. Libertad 593
Misiones	Leandro N. Alem	03754-421236	Electronica Megatones	C. de Obligado 247
Misiones	Obera	03755-15650857	Serintel	G. RUFF 805 y Gral. Villegas
Misiones	Posadas	03764-425921	Electrónica CEJO S.H.	Av Lopez Torres 2623
Misiones	Posadas	03764-440076	Integral Reparaciones	Av. Santa Catalina 3963
Misiones	Puerto Iguazú	03757-425576	Climarco	Artigas 127
Misiones	Puerto Rico	03743-421318	Casa Rodriguez	Alte Brown 75
Neuquén	Neuquén	0299-443-2542	Electronica Valencia	Jujuy 78
Neuquén	Neuquén	0299-4782300 / 15637548	Electro Power	Kennedy 70
Neuquén	Neuquén	0299 - 4431489 / 4434855	Gatti Electrónica	Julio A Roca 1124
Neuquén	Neuquén	0299-4475343	Red de S Integ NTECH	Luis Beltrán 1332
Neuquén	S M de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
Neuquén	SJVde Los Andes	02972-428034	Polo Sur Reparaciones	Weber 520
Neuquén	V La Angostura	02944-495179	Soluciones Técnicas	Las Fucsias 331
Neuquén	Villa Traful	02944-495179	Soluciones Técnicas	Las Fucsias 331
Rio Negro	Cipolletti	0299-4778127 / 15637548	Electro Power	Kennedy 70
Rio Negro	General Roca	02984-433178	Centro Integ de Elect	Brasil 1010
Salta	Salta	0387-4317674	Amec SH Elect Center	Gral Alvarado 920
Salta	Salta	0387-4310746	Tekno Service	Lerma 489
Salta	Tartagal	03873-425617	Electronica Norte	9 de Julio 652
San Juan	Rawson	0264-4287383	Electrónica Centro	Ingeniero Krause (Sur) N° 4455
San Juan	San Juan	0264-4211531	Electrónica Centro	Salta (Sur) N° 527
San Juan	San Juan	0264-4203347	Electronica Navarro	Av. Córdoba 848 (o)
San Juan	San Juan	0264 - 4216503	M y Pservicios	Faucho 101 (Oeste)
San Luis	Merlo	02656-476466	Electrofac	Los Almendros 255
San Luis	Merlo	02656-474206	Tecdabal	Coronel Mercau 971
San Luis	San Luis	02664-420842	Electrónica Laser	Lavalle 1498
San Luis	San Luis	02664-351369	Electrónica Nico	Av. España 831
San Luis	V. Mercedes	02657-422980	Electrovisión	Pringles 379
San Luis	V. Mercedes	02657-430599	Cuyo Auto Radio	Europa 472
Santa Cruz	Rio Gallegos	02966-436539	S Tec Los inmigrantes	Barrio Los Alamos Manz 89 Lote 9
Santa Fe	Armstrong	03471-490360	Centro Electrónica	Fischer 330
Santa Fe	Cap. Bermudez	0341-4916332	Laboratorio de Video	San Lorenzo 2971
Santa Fe	Casilda	03464-423026 / 425125	Germán V Electrónica	San Martín 2420
Santa Fe	Firmat	03465-423562	Agustin Ardiaca	Castelli 1679
Santa Fe	Galvez	03404-482156 / 154637075	Cerioti Electrónica	España 1027
Santa Fe	Las Toscas	03482-492377 / 15443243 fax: 03482-492529	Electrónica Cussit	Calle 15 Nro. 446
Santa Fe	Llambi Campbell	03497-15481938	Electricidad Mikesi	2 de Abril 439
Santa Fe	Rafaela	03492-420094 / fax: 420094	Mundo Eléctrico	E. Salva 548
Santa Fe	Reconquista	03482-429398	Electrónica Cargnelutti	Amenabar 1364
Santa Fe	Reconquista	03482-424493 / 15419851	S Tec Reconquista	San Martín 1520
Santa Fe	Rosario	0341-4340380	Electrónica Total	Pte. Perón 6001
Santa Fe	Rosario	0341-421-7700/7222/7447	Electrotel	Italia 1320
Santa Fe	Rosario	0341-4260769 / 4263328	Simatic	Paraguay 1374
Santa Fe	Rufino	03382-15466985	Electrónica Pixel	Colón 490
Santa Fe	San Guillermo	03562-15453018	Refrigeración CHG	Avenida Gral. Roca 405
Santa Fe	San Lorenzo	03476-424456	Electrónica Centro	Av. San Martín 1465
Santa Fe	Santa Fe	0342-4527287	Electrónica Siglo XXI	Av. Aristóbulo del Valle 4554
Santa Fe	Santa Fe	0342-4603248	Electro TV	Talcahuano 7301
Santa Fe	Santa Fe	0342-4533563 (lineas rot)	Litoral Service S.R.L.	9 de Julio 2785
Santa Fe	Santa Fe	0342-4891088	Santa Fé Electrónica	Blas Parera 9282
Santa Fe	Santa Fe	0342-4841001	Total Service	Av. Facundo Zuviría 5321
Santa Fe	Santa Fe	0342-4890729 / 15446165 8	Mundo Split	Juan Diaz de Solis 2640
Santa Fe	Santo Tomé	0342-4751528/ 5368-9459 fax: 53682100 int 9459	Electrónica Siglo XXI	Falucho 2201
Santa Fe	Sunchales	03493-422314	JV Service Oficial	Alberdi 189
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-463587 / 463588	Acconcagua Electrónica	Mitre 501
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-423621 / 15602198	Repuestogar	San Martín 1060
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-424061	Telemar S.H.	H.Irigoyen 1512
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-463548	Electrónica Degiovanini	H.Irigoyen 1289
Sgo del Estero	Quimili	03843-422598	Emacomunicaciones	Belgrano 320
Sgo del Estero	Sgo del Estero	0385-4213872 / 4223755	Ing Raúl Barchini	Rivadavia 833
Sgo del Estero	Sgo del Estero	0385-4219989	Electrovision	Luis Pintos 25 B. Autonomía
Tucumán	Concepción	03865-424666	Electrónica AG	Lamadrid 290
Tucumán	Concepción	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4306330	Electrónica Rojas	Jose Colombres 156
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1350
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4330128 / 4238086	J&L Electrónica	Av. Belgrano 1798
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4331776	Service Chiclana	Av. Colón 278

ATMA

Importa, Distribuye y Garantiza

Electronic System

Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina

www.atma.com.ar

HECHO EN CHINA

Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en: .....

Domicilio: .....

Localidad: .....

Fecha de compra: / /

Factura Nº.....

Nombre del comprador:.....

SELLO Y FIRMA DE LA

ATMA